

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Das Werk : Architektur und Kunst = L'oeuvre : architecture et art**

Band (Jahr): **17 (1930)**

Heft 2

PDF erstellt am: **19.04.2024**

Nutzungsbedingungen

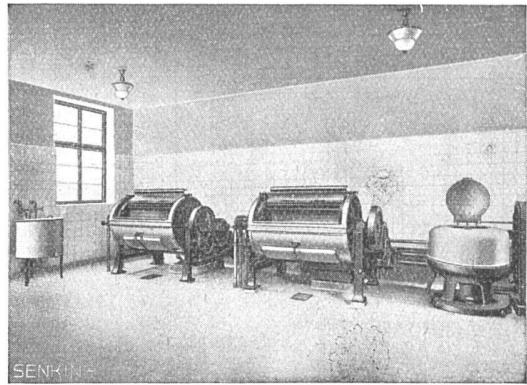
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



SENKING

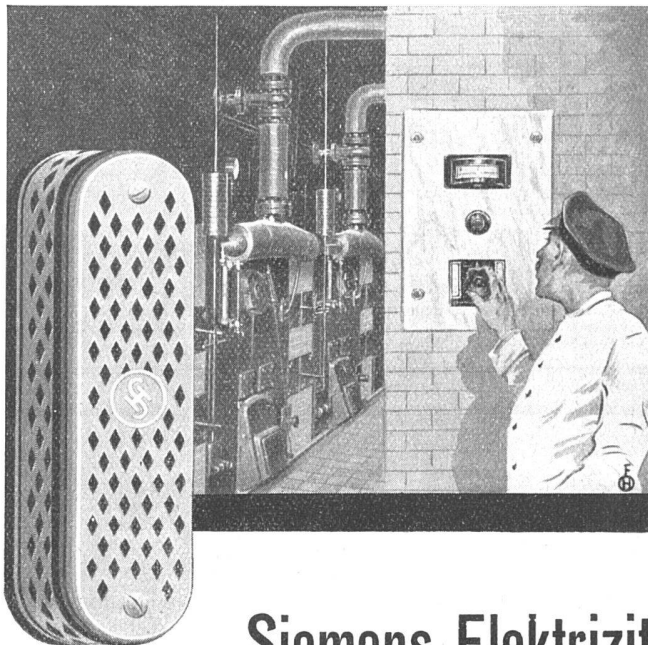
Komplette Grosskochanlagen für Hotels, Restaurants, Pensionate, Krankenhäuser und Institute jeder Art mit Massenverpflegung. Koch-Apparate für Kohle, Gas-, Dampf- und elektr. Heizung

Epochemachende Neuerung! Kochkessel und Kipptöpfe aus Nirosta (nicht rostendem Stahl) nach besonderen Patenten, Kochkessel mit nahtlos gezogenem oberen Winkelring

Moderne Wäscherei-Anlagen für Krankenhäuser, Sanatorien, Erholungsheime etc., für Transmissions- und direkten elektrischen Antrieb, für Kohlen-, Gas-, Dampf- und elektrische Heizung

Modernste Konstruktion • Älteste Erfahrung

Senking-Verkaufsbüro: Walchestr. 34, Zürich 1



Dauernde Überwachung der Temperatur

in allen Räumen des Betriebes ist von einer zentralen Stelle aus leicht möglich

durch Siemens- Fernthermometer

Durch die laufende Temperaturkontrolle vermeidet man, dass die Räume unzulänglich oder übermässig geheizt werden. Es ergeben sich also erhebliche Ersparnisse an Brennstoff und Herabsetzung der Unkosten.

Auskunft und Prospekte bereitwilligst durch

Siemens Elektrizitätserzeugnisse A.G.

Abt. Siemens & Halske

ZÜRICH

LAUSANNE